

エタリの塩辛通信

エタリの塩辛通信

発行：エタリの塩辛愛好会事務局

住所：雲仙市南串山町丙 10386

TEL・FAX：0957-76-3008

e-mail：shiokara@tenyo-maru.com

http://shiokara.tenyo-maru.com

長崎県内の「エタリの塩辛販売店」が増えています

多くの皆様の協力を得て、西海市周辺直売所でも取り扱いを開始しています。

周辺にお出かけの際は、下記店舗にぜひお寄り下さい！（橘湾エタリの旨搾りも好評販売中）

長崎市内では、夢彩都（鮮魚売場）、とれとれ旬家浜町店でも販売中です。

西海市内： スーパーウエスト
西彼西海漁協
JA 長崎せいひグリーンセンター
魚魚市場（塩辛のみ）

佐世保市内：針尾ふるさと館



橘湾エタリの旨搾り
（エタリの塩辛魚醬）

一瓶700円

エタリの塩辛を1年以上
熟成させた旨味成分が
たっぷりの調味料です

第 16 回「秋の県産品まつり」に登場

長崎市浜町にある浜屋百貨店で開催される県産品まつりで、下記の期間「エタリの塩辛」「雲仙こぶ高菜」が限定販売されます。（県産品まつりは9月17日～23日の期間、8階催事場にて）

浜屋1階アーケード側入口特設会場 9月17日（水）～19日（金）（株）ヤマジョウが販売します

エタリの塩辛といえば稲ワラ。 そこで棚田サミット交流会でも PR 致します。

10月16日～18日の3日間、雲仙市と長崎市で「第14回全国棚田（千枚田）サミット」が開催され、17日、18日は雲仙市が会場となり、分科会、全体交流会が行われます。そこで、エタリの塩辛を全体交流会（17日18時～）で提供、さらに18日午前中には販売も致します（ともに雲仙メモリアルホール特設会場）。昔からエタリの塩辛作りに利用されてきた稲ワラ…エタリの塩辛を次代に残すためにも地元の棚田を守っていく必要性を強く感じます。



パスタでも食べたいエタリの塩辛ソース～おススメです

小浜温泉女将の会が製造販売している「パスタでも食べたいエタリの塩辛ソース」は、エタリの塩辛とニンニク、オリーブオイルのみで作った調味ソースです。パスタはもちろんのこと、パンに塗ったり、ご飯と一緒に炒めたり、などなど簡単に美味しく食べられます（レシピ付）。

ぜひ「エタリの塩辛」とセットでお土産にどうぞ。小浜温泉各旅館の売店、海産物販売店などで販売しております（お取り寄せも可）。

今後は、伊勢屋旅館が新たなソース開発を手がける予定もあり、エタリの塩辛を活用した新商品開発に向けた色々な展開をお楽しみに！

「日経レストラン9月号」掲載記事より→

カタクチイワシの塩辛を使ったパスタソース



製品名 パスタでも食べたいエタリの塩辛ソース
価格 860円（180g）
問い合わせ先 エタリの塩辛愛好会事務局（HPのみ）<http://shiokara.tenyo-maru.com/>

長崎県雲仙市の伝統料理「エタリの塩辛」に刻みニンニクとオリーブオイルを入れたパスタソース。「エタリ」とはカタクチイワシのことで、その塩辛は市内の小浜町や南串山町などに古

くから伝わる保存食。小浜温泉旅館組合女将の会が女性が好む製品を作ろうと開発したものの。味はアンチョビのようで、オイルにイワシの味がしっかり染み込み、パスタによく絡む。

事務局より 9月の彼岸前後は昔から塩辛の漬け込み適期とされてきました。ここ3年は秋に塩辛に適したエタリが漁獲されず、漬け込みができませんでしたが、今年はどうでしょうか。三木会長は「獲れ次第漬ける！」と準備万端で張り切っています。10月下旬のサローネ・デル・グスト（イタリア）での出品等は次号でお知らせいたします。 文責：竹下敦子